

整理番号: 発送番号:763004 発送日:平成21年11月16日 1

拒絶理由通知書

FILE	S-144-533
整理	032849
DUE	JAN. 15, 2010
山本修	サイン

特許出願の番号 特願 2004-549642
 起案日 平成21年11月11日
 特許庁審査官 太田 雄三 3959 4B00
 特許出願人代理人 小野 新次郎 (外15名) 様
 適用条文 第29条第1項、第29条第2項、第36条

この出願は、次の理由によって拒絶をすべきものです。これについて意見がありましたら、この通知書の発送の日から60日以内に意見書を提出してください。

理 由

1. この出願の下記の請求項に係る発明は、その出願前に日本国内又は外国において、頒布された下記の刊行物に記載された発明又は電気通信回線を通じて公衆に利用可能となった発明であるから、特許法第29条第1項第3号に該当し、特許を受けることができない。
2. この出願の下記の請求項に係る発明は、その出願前に日本国内又は外国において、頒布された下記の刊行物に記載された発明又は電気通信回線を通じて公衆に利用可能となった発明に基いて、その出願前にその発明の属する技術の分野における通常の知識を有する者が容易に発明をすることができたものであるから、特許法第29条第2項の規定により特許を受けることができない。
3. この出願は、特許請求の範囲の記載が下記の点で、特許法第36条第6項第1号に規定する要件を満たしていない。

記 (引用文献等については引用文献等一覧参照)

(A)

- ・理由: 1, 2
- ・請求項: 1-8, 21, 22, 27
- ・引用文献等: 1
- ・備考:

引例1には、発酵停止法による発酵飲料の作成方法において、麦汁に1.00 mMのL-メチオニンを添加して、硫化水素の生成を低減したことが記載されている (p. 48)。

したがって、上記請求項に係る発明は、引例 1, 2 に記載のものと区別できない。

例えばそうでないとしても、ビールを醸造する際の硫化水素発生量の抑制を行うことは当業者には自明の課題である。

そして、発行停止する際のアルコール濃度及び L-メチオニンの添加量は当業者が周知技術に基づいて適宜選択し得るものである。

したがって、引例 1 及び上記周知技術に基づいて、麦汁（糖液）に L-メチオニンを添加すること、任意の時間で発酵を停止することは、当業者が容易に想到しうるものである。

そして、明細書の記載を参酌しても本願発明の方法が、引例 1 の記載から当業者が予測し得ないような格別顕著な効果を奏するものとは認められない。

よって、上記請求項に係る発明は、引例 1 及び周知技術に基づいて、容易に発明できたものである。

(B)

- ・理由：2
- ・請求項：24-27
- ・引用文献等：1、2
- ・備考：

上記請求項 24 に係る発明と上記引例 1 に記載された発明を対比すると、前者はビジナルージケトン生産能の低い酵母を用いているのに対し、後者はその記載がない点で相違する。

しかしながら、引例 2 には、ダイアセチル臭を低下するビジナルージケトン生産能の低い酵母（*Saccharomyces cerevisia* 種）が記載されている。

そして、ビール等の発酵飲料でダイアセチル臭を低下させることは、当業者には自明の課題である。

また、添加する L-メチオニン濃度を調節すること、発酵に使用する酵母の種類を、上面発酵又は下面発酵酵母から選択することは、当業者が技術常識に基づいて適宜選択し得るものである。

したがって、引例 1, 2 の記載に基づいて、酵母にビジナルージケトン生産能の低い酵母を選択することは、当業者が容易に想到しうるものである。

そして、明細書の記載を参酌しても、本願発明の方法が、引例 1, 2 の記載から当業者が予測し得ないような格別顕著な効果を奏するものとは認められない。

(C)

- ・理由: 2
- ・請求項: 9, 10, 14-16, 21, 22, 24-27
- ・引用文献等: 2, 3
- ・備考:

引例3には、麦汁中の遊離アミノ態窒素の生成量を調整することにより、ダイアセチル臭を低減した発酵飲料の製造方法が記載されている。

上記請求項に係る発明と上記引例3に記載された発明を対比すると、前者は発酵停止法による発酵飲料の製造方法であるのに対し、後者はその記載がない点、前者はビジナルージケトン生産能の低い酵母を用いているのに対し、後者はその記載がない点の、2点で相違する。

しかしながら、本願優先日前、発酵停止法による発酵飲料の製造方法は周知技術であったと認められ、さらに、飲料中のダイアセチル臭の低減は当業者には自明の課題であった。

したがって、引例2, 3及び上記周知技術にもとづいて、発酵停止法による発酵飲料を製造する際、糖液中の遊離アミノ態窒素の生成量を調節して、ダイアセチル臭の低減した発酵飲料を製造すること、及び酵母にビジナルージケトン生産能の低い酵母を選択することは、当業者が容易に想到しうるものである。

そして、明細書の記載を参酌しても、本願発明の方法が、引例2, 3の記載から当業者が予測し得ないような格別顕著な効果を奏するものとは認められない。

(D)

- ・理由: 3
- ・請求項: 12-14, 21-27

上記請求項記載の「糖液の遊離アミノ態窒素量の調整を穀物原料の種類または使用比率、糖化工程のpH、温度または時間、および希釈率からなる群の、少なくとも一つを調整することで行うこと」について、詳細な説明では、麦芽の使用量を変えて遊離アミノ態窒素量の調整したことは、実施例で裏付けられているが（実施例3）、その他の態様については実施例を伴った具体的記載は無い。

また、請求項12に記載された方法をとれば、遊離アミノ態窒素量の調整できるか当業者は把握することはできない。

したがって、上記請求項に係る発明は、詳細な説明によって裏付けられていない。

<拒絶の理由を発見しない請求項>

請求項(11, 17-20)に係る発明については、現時点では、拒絶の理由を発見しない。拒絶の理由が新たに発見された場合には拒絶の理由が通知される。

引用文献等一覧

1. AMERICAN SOCIETY of BREWING CHEMISTS, 1973年, pp. 46-50
2. 特開平10-225287号公報
3. 特開昭61-58573号公報

(注) 法律又は契約等の制限により、提示した非特許文献の一部又は全てが送付されない場合があります。(注) 法律又は契約等の制限により、提示した非特許文献の一部又は全てが送付されない場合があります。

先行技術文献調査結果の記録

- ・調査した分野 I P C C 1 2 G 3 / 0 0

- ・使用した電子データベース J D r e a m I I
 C i N i i
 G - S e a r c h
 食品関連文献情報 (食ネット)

この先行技術文献調査結果の記録は拒絶理由を構成するものではありません。

この拒絶理由通知の内容に関するお問い合わせ、または面接のご希望がございましたら下記までご連絡下さい。

特許審査第三部生命工学 太田 雄三

TEL. 03(3581)1101 内線3448

FAX. 03(3501)0491